

CORVO
DAL 1824

Note D'Argento | Bianco | Scheda tecnica

Note D'Argento Bianco

ANNATA

2024

TIPO

Vino bianco

DENOMINAZIONE

Terre Siciliane IGT

TERRITORIO DI ORIGINE

Sicilia Occidentale

VITIGNO

Grecanico e Viognier

ALTITUDINE

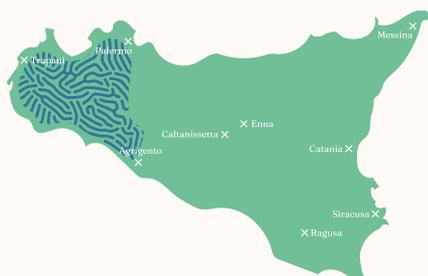
Da 50 a 300 metri s.l.m.

VENDEMMIA

Dalla seconda settimana di agosto alla seconda settimana di settembre

VINIFICAZIONE

Le vinificazioni per le varietà di uve interessate rispettano il potenziale sviluppato in vigna, per estrarre quanto più possibile il carattere delle uve. Per ogni cultivar si adottano tecniche di pressatura, temperature di fermentazione, rimontaggi e affinamenti sui lieviti adeguati alla varietà ed al potenziale agronomico dell'annata



Note di degustazione



Colore

Giallo paglierino con evidenti riflessi verdolini



Profumo

Note di melone bianco e susine che si intrecciano ad aromi floreali di pompelmo e papaya



Sapore

Palato gradevole ed equilibrato; sorso complesso e di buona freschezza



Longevità del vino

2 anni



Grado alcolico

Alcol 11% vol.



Abbinamenti

Da abbinare ai piatti della cucina mediterranea, ottimo abbinamento con primi di pesce e verdure, carni bianche e selvaggina. Ottimo anche con formaggi semistagionati



Temperatura di servizio

8-10° C



Prima annata prodotta

2009



Formati

75 cl

Note D'Argento Bianco

Dall'incontro di due diversi vitigni, il Grecanico e il Viognier, nasce un bianco dal palato equilibrato che non rinuncia ad una buona complessità e freschezza.

 750 ml

Bott. Height (mm)	Bott. Ø	Net. Weight (kg)	N. Bottle per case	Gross Weight (kg)	Size (LxPxH)	N. Row per pallet	Case per row pallet	N. case per pallet
293	74,8	0,36	6	6,95	235x155x301	5	25	125